



Isclas de peixe ao molho crocante



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:30

Ingredientes

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho de tomate AJINOMOTO®	1 e meia xícara (chá)	300 g
Tomate (picado)	2 unidades médias	150 g
Cenoura (picada)	1 unidade média	150 g
Pepino japonês (picado)	1 unidade média	230 g
Mostarda	2 colheres (sopa)	34 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
AJI-NO-MOTO®	meia colher (chá)	2 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	3 colheres (sopa)	60 ml

PEIXE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
---------------------	----------------	-------------

Filé de tilápia (cortada em iscas)	-	1 kg
Suco de limão	3 colheres (sopa)	45 ml
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
AJI-NO-MOTO®	meia colher (chá)	2 g
Farinha de milho flocada	2 xícaras (chá)	150 g

Modo de Preparo

- 1.** Prepare o molho: em um bowl médio, coloque o Molho de Tomate Ajinomoto®, o tomate, a cenoura, o pepino, a mostarda, o sal, o AJI-NO-MOTO® e o Azeite TERRANO®, e misture. Cubra com filme-plástico e reserve na geladeira.
- 2.** Enquanto isso prepare o peixe: em um bowl grande, coloque o peixe, o suco de limão, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e misture. Cubra com filme-plástico e deixe tomar gosto por 1 hora na geladeira.
- 3.** Retire o excesso de líquido, empane na farinha de milho e frite-os em imersão, em óleo quente, por 5 minutos, ou até que fiquem dourados.
- 4.** Escorra em papel-toalha e sirva acompanhado do molho reservado.